

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Dienstag 21. bis Samstag, 25. Januar 2025

ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Artischocken-Zucchetti -Suppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Granatapfel an Schloss Dressing

Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Wildgeschnetztes (Reh und Wildschwein)
Preiselbeere-Rahmsauce
Spätzli und Rotkraut

CHF 27.00

Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Gebratenes Doradenfilet
Safran-Risotto und konfierte Cherry-Tomaten

CHF 27.00

Menü Vegi

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Safran Risotto mit konfierte Cherry-Tomaten,
marinierter Kräutersalat und Belper Knolle

CHF 25.00

Wochendessert

Apfelküchli mit Vanillesauce

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Deutschland

Menü Fisch: Griechenland

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

British Corner

Club Burger «Schadau»

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie
von der Stadtmetzgerei Muster im Brioche-Bun
mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei,
Cheddar-Käse und Coleslaw
Mit Pommes Frites serviert

CHF 32.00

Fish'n'Chips

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce
und Pommes Frites

klein CHF 26.00 | gross CHF 38.00

Schloss-Plättli

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und
Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster,
dazu zweierlei Käse aus dem «Jumi-Versum»,
Trockentomaten, Oliven, Essiggurken, serviert
mit Brotkorb und Butter

klein CHF 28.00 | gross CHF 42.00

Weitere Gerichte

**Winterliche Blattsalate mit Granatapfel-Kernen, gerösteten Haselnüssen
Dörripflaumen und Sprossen** **CHF 14.00**

Winter leaf salads with pomegranate, roasted hazelnuts, dried plums and sprouts

Laitue d'hiver à la grenade, noisettes grillées, pruneaux et pousses

* **Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons **CHF 18.50**

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

La mâche avec lard, œuf et croûtons

* **Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

Schloss-Plättli

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster, dazu zweierlei Käse aus dem «Jumi-Versum», Trockentomaten, Oliven, Essiggurken, serviert mit Brotkorb und Butter

Variation of Swiss cold cuts and cheese selection from Jumi with garnish, bread and butter

Variation des spécialités de viande et sélection de fromage avec sa garnitures, pain et beurre

1-2 Personen CHF 28.00

3-4 Personen CHF 42.00

**Rindstatar «Schadau» mit Avocado-Creme, getrocknetem Eigelb und
eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** **CHF 27.00**

Vorspeise

Hauptgang

CHF 42.00

Beefsteak Tatar with avocado cream, dried egg yolk, and marinated red onions

Toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème d'avocat, jaune d'œuf séché et oignon rouge mariné

servi avec toast et beurre

mit Pommes Frites / *with French Fries* / *avec pommes frites* **+ 5.00**

Club Burger Schadau **CHF 32.00**

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie von der Stadtmetzgerei Muster im Vollkorn-Bun mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei, Cheddar-Käse, Coleslaw und Pommes Frites

Medium grilled Beef burger with BBQ-Sauce, bacon, egg, cheddar cheese, coleslaw, and French fries

Burger de bœuf medium, sauce BBQ, lard, œuf, cheddar, coleslaw et pommes frites

Fish'n'chips **klein CHF 26.00**

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce

gross CHF 38.00

mit Pommes Frites **oder** mit Salat

Deep fried perch filets with tartar sauce, French fries, or salad

Filets de perche frits et sa sauce tartare, pommes frites ou salade

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Süsses

Klein

Gross

Mini-Crème brûlée mit Ingwer

Mini crème brûlée with ginger

Mini crème brûlée au gingembre

CHF 7.00

Apfel-Streusel-Chueche mit Marzipan / apple tarte / tarte aux pommes

CHF 7.50

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

Vermicelles mit Meringuebrösel und Schlagrahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

Vermicelles avec meringue et chantilly

CHF 16.00

Nesselrode

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, meringue et chantilly

Danmark

CHF 12.00

CHF 15.00

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud et chantilly

Café Glacé

CHF 12.00

CHF 15.00

Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm

Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream and espresso

Glace au café et au Bailey's, chantilly et espresso chaud



Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan),

Pro Kugel

CHF 5.00

Passionsfrucht, Waldbeeren (vegan), Zimtglace

zusätzlich Schlagrahm

CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Passion fruit (vegan), forest berries (vegan), cinnamon

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan),

baies rouges (végan), cannelle

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Team.

Gerne geben wir Auskunft über die einzelnen Zutaten unserer Gerichte.

Die Herkunftsdeklaration bringen wir Ihnen gerne auf Wunsch an den Tisch.

Unsere Dienstleistung im Zusammenhang mit dem Thuner Wasser im Offenausschank

Liebe Gäste

Wir servieren Ihnen gerne gefiltertes Hahnenwasser und berechnen hierfür lediglich die Kosten für unsere Dienstleistungen. Unsere Weine sind fair kalkuliert und der Preis beinhaltet nicht automatisch das Hahnenwasser. Vielen Dank für Ihr Verständnis und schön, dass Sie bei uns sind.

2 dl CHF 3.00

3 dl CHF 3.50

Liter CHF 6.50